

BEST OF BOULANGERIE & VIENNOISERIE





L'ÉDITO AGRIMONTANA

Agrimontana International a voulu créer un recueil de recettes dédié entièrement à un des marchés les plus emblématiques de la tradition française: la boulangerie.

Vous découvrirez au sein de ce cahier de recettes des réalisations, simples, authentiques et traditionnelles.

Croissant, pain au chocolat, baguette... ces symboles gastronomiques français sont des éléments représentatifs du quotidien des français, mais aussi une partie de leur patrimoine culturel tant envié. C'est pourquoi aujourd'hui agrimontana souhaite faire un clin d'œil à la France et son savoir-faire artisanal reconnu et apprécié dans le monde entier.

Nous sommes fiers de vous présenter notre Best of boulangerie & viennoiserie, un carnet de recettes et un recueil de suggestions créatives à proposer tout au long de l'année, dédié au marché français, symbole par excellence du secteur de la boulangerie.

Une sélection unique de recettes conçues avec les références du catalogue Agrimontana International qui ont inspiré la créativité des chefs.

Agrimontana et Domori, des produits 100% naturels pour pâtisserie et chocolaterie, l'inspiration et les partenaires de l'excellence.



LES RECETTES

LES PAINS

- 6 PAIN GOURMAND À LA COUPE
- 8 TOURTE DE SEIGLE AU CITRON
- 10 BANETON BIANCOLATTE – NOISETTES
- 12 FOUGASSE AUX OLIVES CONFITES
- 14 LE PAVÉ D'AUTOMNE

LES VIENNOISERIES

- 16 LE CHAUSSON AUX POMMES
CONFITES «ANNURCA» I.G.P
- 18 ESCARGOT GRIOTTES SEMI-CONFITES /
PISTACHES
- 20 PAIN AUX TROIS CHOCOLATS
- 22 OREILLON ABRICOTS CONFITS
ET CRÈME VANILLE

LES BRIOCHES

- 24 KOUGELHOPF FAÇON PANETTONE
- 26 LE CHINOIS NOISETTES DU PIÉMONT
ET PERLINES 54%

LE SNACKING SUCRÉ

- 28 FINANCIER FINGER
- 30 LE MUFFIN MAISON

- 32 LE COOKIE GOURMAND

LES PANETTONE

- 34 PANETTONE TRADITIONNEL
- 36 KIT PANETTONE



Recette réalisée par:
José Arroyo
Boulangier reconnu de la boulangerie artisanale française en Alsace.

PAIN GOURMAND À LA COUPE (MÉTHODE DIRECTE)

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**NOISETTES "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."
DELLE LANGHE GRILLÉES ENTIÈRES**
CODE PRODUIT 05005



**MIX RAISINS SECS ET AGRUMES
(ORANGE ET CÉDRAT) CONFITS**
CODE PRODUIT 02257

INGRÉDIENTS (POUR 1 PC)

BASE PAIN DE CAMPAGNE

1100 g Farine Tradition Française T65
300 g Farine de seigle T130
1000 g Eau (Température de base = 56°C)
25 g Sel
15 g Levure
500 g Pâte fermentée
(Possibilité d'utiliser un levain dur)

INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

600 g Mix raisins secs et agrumes
(orange et cédrat) confits
300 g Noisettes grillées entières

PROCÉDÉ

Pétrissage (Batteur):

- 1ère vitesse: 5 min.
- 2ème vitesse: 5 min (bassiner si besoin).

Ou prélever 3kg de pâte de votre production de pain de campagne du jour.

Incorporer les ingrédients agrimontana soit à la fin du pétrissage soit aux 3kg de pâte prélevée.

Pétrir 3 min en 1ère vitesse.

Pointage: 1h30.

Détente: 15min.

Apprêt: 1h30.

Cuisson: 35 min à 250°C puis 2 5 min à 210°C.

ACCORDS CULINAIRES:

À grignoter frais ou toasté seul, à n'importe quel moment de la journée. Pour les fines bouches, se déguste également toasté avec du foie gras.





TOURTE DE SEIGLE AU CITRON (MÉTHODE DIRECTE)

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



PÂTE D'ÉCORCE DE CITRON CONFITE
CODE PRODUIT 02232



ÉCORCE DE CITRON CONFITE EN CUBES
CODE PRODUIT 02229

INGRÉDIENTS (POUR 10/12 PCS)

BASE PAIN DE SEIGLE

2000 g

Farine de seigle T130

2000 g

Pâte fermentée

2500 g

Eau (Température eau de coulage = 80°C)

40 g

Sel

3 g

Levure

INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

600 g

Pâte d'écorce de citron confite

600 g

Écorce de citron confite en cubes

PROCÉDÉ

Mélanger au batteur à la feuille: farine, eau, levure et sel.

- 1ère vitesse: 4 min.

Ajout de la pâte fermentée.

- 1ère vitesse: 4 min.

- 2ème vitesse: 1 min.

Incorporer les ingrédients agrimontana à la fin du dernier pétrissage.

Pétrir 1min30 en 1ère vitesse.

Température finale entre 32°C et 36°C.

Pointage: 45min à 1h.

Diviser en pâton de 650g.

Apprêt: 20min.

Cuisson: 35 min à 250°C puis 25 min à 210°C.

ACCORDS CULINAIRES:

Accompagne parfaitement vos plats à base de poissons (notamment de saumon fumé) & fruits de mer (coquillages et crustacés) ainsi que les fromages de caractère.

ASTUCES DE JOSÉ:

Pâte très collante donc ne pas hésiter à bien graisser les récipients et utiliser une corne baignée dans l'eau.





BANETON BIANCOLATTE NOISETTES (MÉTHODE POUSSE CONTRÔLÉE)

Pour cette recette, nous vous proposons de prélever la quantité désirée de votre pétrissée Tradition du jour et d’y incorporer les ingrédients agrimontana/Domori.

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA ET DOMORI:



NOISETTES "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."
DELLE LANGHE GRILLÉES ENTIÈRES
CODE PRODUIT 05005



NOISETTES "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."
DELLE LANGHE GRILLÉES EN GRAINS
CODE PRODUIT 05006



CHOCOLAT BLANC BIANCOLATTE GOÛT
LACTÉ DOMORI
CODE PRODUIT 00954

INGRÉDIENTS (POUR 5 PCS)

POUR 1KG DE TRADITION

250 g	Chocolat blanc Biancolatte Goût lacté Domori
150 g	Noisettes grillées entières
150 g	Noisettes grillées en grains

PROCÉDÉ

Pétrissage: 2 min en 1ère vitesse.

Pointage: Idéalement en bac (Minimum 10-12h).

Pesée et mise en forme en pâton de 350g.

Détente: 20min.

Façonnage: en batard pour mise en barquette et rouler le baneton dans les noisettes en grains.

Apprêt: 1h30.

Cuisson 18min à 250°C puis 10min à 210°C.

ACCORDS CULINAIRES:

Seul, pour un petit déjeuner ou un goûter gourmands.

ASTUCES DE JOSÉ:

Incorporer les pastilles de chocolat blanc en fin de pétrissage afin de préserver au mieux l’entièreté des pastilles.





FOUGASSE AUX OLIVES CONFITES

(MÉTHODE POUSSE CONTRÔLÉE)

Pour cette recette, nous vous proposons de prélever la quantité désirée de votre pétrissée Tradition du jour et d’y incorporer les ingrédients agrimontana/Domori.

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



OLIVES CONFITES DÉNOYAUTÉES
CODE PRODUIT 02206

INGRÉDIENTS (POUR 5 PCS)

POUR 1KG DE TRADITION

300 g Olives confites dénoyautées

PROCÉDÉ

Pétrissage: 2 min en 1ère vitesse.
Pointage: Idéalement en bac (Minimum 10-12h).
Pesée et mise en forme en pâton de 250g.
Détente: 20min.
Façonnage: en fougasse et recouvrir de gruyère râpé.
Apprêt: 1h30.
Cuisson: 18 min à 250°C.

ACCORDS CULINAIRES:

En entrée ou à grignoter à l'apéro.

ASTUCES DE JOSÉ:

Utiliser un gruyère rapé avec minimum 45% de matière grasse.





LE PAVÉ D’AUTOMNE

(MÉTHODE DIRECTE)

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



MARRONS EN MORCEAUX ÉGOUTTÉS,
CONFITS, NON GLACÉS
CODE PRODUIT 02205



FILETS D’ÉCORCE DE MANDARINE CONFITE
CODE PRODUIT 02258



PÂTE D’ÉCORCE DE MANDARINE CONFITE
CODE PRODUIT 02262

INGRÉDIENTS (POUR 11/12 PCS)

BASE PAIN DE CAMPAGNE

- 1 100 g Farine Tradition Française T65
- 300 g Farine de seigle T130
- 1 000 g Eau (Température de base =56 °C)
- 25 g Sel
- 15 g Levure
- 500 g Pâte fermentée
(Possibilité d'utiliser un levain dur)

INCORPORATION DES INGRÉDIENTS
AGRIMONTANA

- 150 g Pâte d'écorce de mandarines confite
- 450 g Filets d'écorce de mandarines confite
- 500 g Marrons en morceaux

PROCÉDÉ

Pétrissage (Batteur):

- 1ère vitesse: 5 min.
- 2ème vitesse: 5 min (bassiner si besoin).

Ou prélever 3kg de pâte de votre production de pain de campagne du jour.

Incorporer les ingrédients agrimontana soit à la fin du pétrissage soit aux 3kg de pâte prélevée.

Pétrir 3 min en 1ère vitesse.

Pointage: 1h30.

Pesée et mise en forme: pâton de 350g.

Détente: 20min.

Façonnage: Incorporer délicatement les morceaux de marrons confits et façonner en pavé.

Apprêt: 1h30.

Cuisson: 20 à 25min à 250°C puis 10min à 210°C.

ACCORDS CULINAIRES:

S'accorde à merveille avec le magret de canard et le gibier mais aussi avec du fromage, notamment à base de chèvre.

ASTUCES DE JOSÉ:

Incorporer les marrons au moment du façonnage et non du pétrissage pour préserver l'entièreté des marrons dans les pains.





LE CHAUSSON AUX POMMES CONFITES «MELANNURCA CAMPANA» I.G.P

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



POMME CONFITE DÉCOUPE ARTISANALE
VARIÉTÉ ANNURCA I.G.P.
CODE PRODUIT 02292

INGRÉDIENTS (SUR 1 PATON ≈ 25 PCS)

FABRICATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE

1000 g	Farine Tradition Française T65
500 g	Eau froide
100 g	Beurre
20 g	Sel

PROCÉDÉ

Sabler au batteur farine / sel / beurre.

Rajouter l'**eau froide** et laisser tourner **6min en 1ère vitesse**.

Tourage: 5 tours doubles.

Détailler.

Déposer en insert **40g de pomme confite découpe artisanale variété annurca i.g.p.** en cubes agrimontana.

Détente: Idéalement une nuit au réfrigérateur.

Cuisson: 25min à 170°C au four ventilé.

Sortie de cuisson: finition au sirop.





ESCARGOT GRIOTTES SEMI-CONFITES / PISTACHES

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



GRIOTTES SEMI-CONFITES AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 02246



PÂTE PURE PISTACHE SÉLECTION
AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 00567

INGRÉDIENTS (POUR = 45 PCS)

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (PLF)

- 1000 g Farine Tradition Française T65
- 1000 g Farine panifiable T55
- 900 g Lait
- 260 g Sucre
- 100 g Beurre
- 4 N. Oeufs
- 80 g Levure
- 40 g Sel

CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE

- 800 g Lait
- 200 g Pâte pure pistache Sélection agrimontana
- 200 g Sucre
- 80 g Poudre à crème ou amidon de maïs
- 2 N. Oeufs

PROCÉDÉ

Pétrissage (Batteur):

- 1ère vitesse: 7 min.
- 2ème vitesse: 3 min.

Mettre au froid le pâton 2 heures.

Tourage: Incorporer 1000g de beurre de tourage.

Faire 1 tour double puis 1 tour simple. Mettre au froid 1h à 1h30 max.

Détailler.

Mélanger 20% du lait avec poudre à crème ou Amidon de maïs et les œufs: Obtention de l'appareil.

Chauffer le reste du lait avec le sucre et la pâte de pistache.

Porter à ébullition et rajouter 15% du volume dans l'appareil.

Mélanger l'appareil et verser dans le volume total.

Mélanger le tout à feux doux 1min30 à 2min.

Réserver sur plaque au froid.

Lisser avant utilisation.

ESCARGOT GRIOTTES SEMI-CONFITES / PISTACHES

INGRÉDIENTS

INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

- 50 g Griottes semi-confites agrimontana

PROCÉDÉ

Détailler votre pâton pâte levée feuilletée 45 cm de largeur et abaisse 3,5cm

Étaler sur le pâton votre crème pistache puis déposer généreusement les Griottes semi-confites agrimontana.

Rouler façon escargot puis couper à largeur souhaitée au couteau scie.

Apprêt 2h30.

Cuisson 16 à 17min à 170°C au four ventilé.

Sortie de cuisson: finition au sirop.

ASTUCES DE JOSÉ:

Passer si possible les « boudins » au congélateur pour une meilleure tenue au moment de la coupe.





PAIN AUX TROIS CHOCOLATS

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA ET DOMORI:



PERLINES COUVERTURE LAIT
AGRIMONTANA 38%
CODE PRODUIT 00614



CHOCOLAT BLANC BIANCOLATTE
GOÛT LACTÉ DOMORI
CODE PRODUIT 00954



PERLINES COUVERTURE NOIRE
AGRIMONTANA 62%
CODE PRODUIT 00615

INGRÉDIENTS (POUR ≈ 54 PCS)

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (PLF)

1000 g	Farine Tradition Française T65
1000 g	Farine panifiable T55
900 g	Lait
260 g	Sucre
100 g	Beurre
4 N.	Oeufs
80 g	Levure
40 g	Sel

PROCÉDÉ

Pétrissage (Batteur):

- 1ère vitesse: 7 min.
- 2ème vitesse: 3 min.

Mettre au froid le pâton 2 heures.

Tourage:

Incorporer 1000g de beurre de tourage.

Faire 1 tour double puis 1 tour simple.

Mettre au froid 1h à 1h30 max.

Détailler.

Détailler votre pâton pâte levée feuilletée 45cm de largeur et abaisse 3,5cm puis vos pièces individuelles 8cm / 15cm.

Dresser à la poche au centre du rectangle avec le chocolat préalablement tempéré en alternant:

- Perlins Couverture lait agrimontana 38%.
- Chocolat blanc Biancolatte Domori.
- Perlins Couverture noire agrimontana 62%.

Afin de figer le chocolat, mettre au froid 10 min .

Pliage en portefeuille.

Apprêt 2h30.

Cuisson 16 à 17min à 170°C au four ventilé.

Finition proposée: bande de chocolat blanc Domori avec Perlins lait et noires agrimontana..

ASTUCES DE JOSÉ:

Passer les patons avec les bandes de chocolat au congélateur le temps que celles-ci se figent, les chocolats se tiendront mieux au pliage.





OREILLON ABRICOTS CONFITS ET CRÈME VANILLE

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



ABRICOTS CONFITS AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 02261



PÂTE DE VANILLE BOURBON AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 04200

INGRÉDIENTS (POUR ≈ 50 PCS)

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (PLF)

1000 g	Farine Tradition Française T65
1000 g	Farine panifiable T55
900 g	Lait
260 g	Sucre
100 g	Beurre
4 N.	Oeufs
80 g	Levure
40 g	Sel

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLÉE

800 g	Lait
150 g	Pâte de Vanille Bourbon (150g avec amidon de maïs ou 100g avec poudre à crème)
200 g	Sucre
80 g	Poudre à crème ou amidon de maïs
2 N.	Oeufs

INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

50 g	Abricots confits
------	------------------

PROCÉDÉ

Pétrissage (Batteur):

- 1ère vitesse: 7 min.
- 2ème vitesse: 3 min.

Mettre au froid le pâton 2 heures.

Tourage:

Incorporer 1000g de beurre de tourage.

Faire 1 tour double puis 1 tour simple.

Mettre au froid 1h à 1h30 max.

Détailler.

Mélanger 20% du lait avec poudre à crème ou Amidon de maïs et les œufs: Obtention de l'appareil

Chauffer le reste du lait avec le sucre et la pâte de vanille.

Porter à ébullition et rajouter 15% du volume dans l'appareil.

Mélanger l'appareil et verser dans le volume total.

Mélanger le tout à feux doux 1min30 à 2min.

Réserver sur plaque au froid.

Lisser avant utilisation.

Détailler votre pâton pâte levée feuilletée 48 cm de largeur et abaisse 3,5cm

Découpe de pièce forme carré de 12 x 12.

Apprêt 2h30

Souder 2 extrémités du carré au centre, **Pocher la crème vanille** dans les 2 cavités et **déposer** les 2 demi-abricots confits.

Cuisson 17min à 170°C au four ventilé

Sortie de cuisson: finition au sucre glace





KOUGELHOPF FAÇON PANETTONE

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



MIX RAISINS SECS ET AGRUMES
(ORANGE ET CÉDRAT) CONFITS
CODE PRODUIT 02257

INGRÉDIENTS (POUR 8 PCS DE 500G)

PÂTE LEVÉE

2000 g Farine panifiable T55

1000 g Lait

300 g Sucre

5 N. Oeufs

70 g Levure

40 g Sel

KOUGELHOPF FAÇON PANETTONE

350 g mix raisins secs et agrumes
(orange et cédrat) confits

PROCÉDÉ

PÉTRISSAGE (Batteur):

- 1ère vitesse: 6 min
- 2ème vitesse: 6 min

En fin de pétrissage, ajouter 500g de beurre d’incorporation

Pour 1kg de pâte levée, incorporer en fin de pétrissage 350g de **mix raisins secs et agrumes (orange et cédrat) confits agrimontana**, spécial panettone.

Une fois le pétrissage terminé, mettre la pâte au froid pendant 2 heures.

Façonner en boule puis mettre en moule.

Apprêt 2h30 à 3 heures.

Cuisson 150°C au four ventilé pendant 50 min pour 1 Kougelhopf de 500g.

Finition proposée: disposer le mélange de fruits confits en couronne sur le sommet du kougelhopf.





LE CHINOIS NOISETTES ET PERLINES 54%

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



PÂTE NOISETTES "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P." DELLE LANGHE
CODE PRODUIT 00542



PERLINES DE CHOCOLAT NOIR 54%
CODE PRODUIT 00613



NOISETTES "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P." DELLE LANGHE EN GRAINS
CODE PRODUIT 05006

INGRÉDIENTS (SUR 1 PÂTON DE 2,4 KG: 12 PCS À 400G)

PÂTE LEVÉE

2000 g	Farine panifiable T55
1000 g	Lait
300 g	Sucre
5 N.	Oeufs
70 g	Levure
40 g	Sel

CRÈME PÂTISSIÈRE NOISETTE

800 g	Lait
200 g	Pâte noisettes "nocciola Piemonte I.G.P." delle langhe
200 g	Sucre
80 g	Poudre à crème ou amidon de maïs
2 N.	Oeufs

PROCÉDÉ

PÉTRISSAGE (Batteur):

- 1ère vitesse: 6 min
- 2ème vitesse: 6 min

En fin de pétrissage, ajouter 500g de beurre d'incorporation

Mélanger 20% du lait avec poudre à crème ou Amidon de maïs et les œufs: Obtention de l'appareil

Chauffer le reste du lait avec le sucre et la pâte de noisette

Porter à ébullition et rajouter 15% du volume dans l'appareil

Mélanger l'appareil et verser dans le volume total

Mélanger le tout à feux doux 1min30 à 2min

Réserver sur plaque au froid

Lisser avant utilisation

INGRÉDIENTS

INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

25 g	Pure Pâte de noisettes du Piémont
15 g	Perlins de chocolat 54%
15 g	Noisettes du Piémont I.G.P en grains

PROCÉDÉ

Pour un pâton de 2,5 kg de pâte levée:

Détailler votre pâton 30cm de largeur et abaisse 3,5cm

Étaler sur le pâton votre **crème noisettes** puis déposer généreusement les **noisettes du Piémont I.G.P en grains agrimontana** ainsi que les **Perlins de chocolat noir 54%**

Rouler façon escargot puis laisser prendre au froid

Détailler puis mettre en moule façon rosace

Apprêt 2h30

Cuisson 30 min à 150°C au four ventilé

Sortie de cuisson: finition au sirop et soupoudrer de noisettes en grains et de Perlins agrimontana.

ASTUCES DE JOSÉ:

Passer si possible les « boudins » au congélateur pour une meilleure tenue au moment de la coupe.





FINANCIER FINGER

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



CRÈME GIANDUJA AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 04192



PÂTE D'AMANDE EN POUDRE TANT POUR TANT, SANS AMANDE AMÈRE
CODE PRODUIT 08363



PÂTE PURE PISTACHE SÉLECTION AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 00567



PÂTE DE VANILLE BOURBON AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 04200

INGRÉDIENTS
(≈ 32 PCS, AVEC ≈ 10G DE GARNITURE)

FINANCIER FINGER

800 g	Pâte d'amandes en poudre
	Tant pour Tant, sans amande amère
500 g	Beurre pommade
480 g	Blanc d'œuf
300 g	Farine T55
200 g	Trimoline

PROCÉDÉ

Mélanger et blondir à la feuille le tant pour tant, le beurre et la trimoline
Puis rajouter **les blancs d'œufs**
Et enfin **la farine T55**
Insérer dans votre moule à financier 70g de masse
Cuisson 14 min à 170°C au four ventilé

Une fois refroidi et démoulé, garnir votre financier d'une **crème pistache** (procédé p. 18) ou d'une **crème Gianduia agrimontana**, ou encore d'une **crème vanillée** (procédé p. 22).

Astuces de José:
Préparer des financiers naturels sans crème à l'avance et les garnir au fur et à mesure afin que ceux-ci se conservent plus longtemps et que la crème ne sèche pas.





LE MUFFIN MAISON

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



PÂTE D'ÉCORCE DE CITRON CONFITE
AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 02232



PÂTE D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITE
AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 02228



CRÈME GIANDUJA AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 04192



PERLINES DE CHOCOLAT 54%
CODE PRODUIT 00613



CACAO AROMATIQUE EN POUDRE 22-24%
CODE PRODUIT 00616

INGRÉDIENTS (POUR ≈ 23 PCS)

LE MUFFIN MAISON

675 g	Farine T55
625 g	Crème liquide
440 g	Sucre
200 g	Huile
5 N.	Oeufs
25 g	Levure chimique

PROCÉDÉ

- Mélanger au fouet: la crème, l'huile et les œufs puis ajouter la farine, le sucre et la levure chimique.
- Pour le **muffin Citron**: incorporer en même temps que la farine **250g de Pâte d'écorce de citron confite agrimontana**.
 - Pour le **muffin Orange**: incorporer en même temps que la farine **250g de Pâte d'écorce d'orange confite agrimontana**.
 - Pour le **muffin Chocolat**: incorporer en même temps que la farine **50g de Cacao Aromatique en poudre 22-24% ainsi que 200g de Perlines de chocolat 54%**.

Mettre **100g** de pâte par moule

Cuisson: 22 min à 170 °C au four ventilé

Finition:

- Pour les **muffins Orange et Citron**: disposer quelques cubes de citrons ou d'oranges confits.
- Pour le **muffin Chocolat**: Après cuisson, pendant le ressuage, fourrer à la **crème Gianduja agrimontana** à la douille par le dessus, puis déposer une rosace de gianduja (durcit avec du beurre de cacao) préalablement passée au surgélateur.





LE COOKIE GOURMAND

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



NOISETTES "NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P."
DELLE LANGHE GRILLÉES ENTIÈRES
AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 05005



PRALINÉ "À L'ANCIENNE" 50% NOISETTES
PIÉMONT AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 04912

INGRÉDIENTS (POUR ≈ 70 PCS)

LE COOKIE GOURMAND

2000 g	Farine T55
1200 g	Sucre cassonade
940 g	Noisettes "Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe grillées entières
900 g	Beurre d'incorporation
9 N.	Oeufs
45 g	Levure chimique
13 g	Sel

PROCÉDÉ

Mousser le beurre et le sucre.
Incorporer les œufs puis farine, sel et levure.
En fin de mélange, incorporer délicatement les noisettes du Piémont.
Mettre au froid.
Bouler des pièces de 80g, aplatir légèrement puis y déposer **15g de Praliné « à l'ancienne » 50% noisettes du Piémont agrimontana.**
Cuisson 12 à 14 min à 170°C au four ventilé.
Pendant la cuisson, pocher sur une plaque **15g de Praliné « à l'ancienne » 50% noisettes** et y déposer 3 noisettes du Piémont entières puis placer au surgélateur quelques minutes.
À la sortie du four, déposer 3 noisettes au centre du cookie et recouvrir avec le médaillon de l'étape précédente préalablement surgelé.

ASTUCES DE JOSÉ:

Fabriquer à l'avance les disques de pralinés, les conserver au congélateur.
Au moment de la fabrication des cookies, disposer ces disques à la sortie du four sur 3 noisettes puis remettre 3 noisettes au-dessus.





PANETTONE TRADITIONNEL

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA ET DOMORI:



MIX RAISINS SECS ET AGRUMES (ORANGE ET CÉDRAT) CONFITS
CODE PRODUIT 02257



MIEL DE FLEUR D'ACACIA AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 06871



PÂTE D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITE AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 02228



PÂTE D'ÉCORCE DE CITRON CONFITE AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 02232



ÉCORCE D'ORANGE EN CUBES 8X8
CODE PRODUIT 02218



PÂTE DE VANILLE BOURBON AGRIMONTANA
CODE PRODUIT 04200



PÂTE D'AMANDE EN POUDRE TANT POUR TANT, SANS AMANDE AMÈRE
CODE PRODUIT 08363



FARINE PANETTONE TYPE 00 / W390 MOLINO DALLAGIOVANNA
CODE PRODUIT M0398

INGRÉDIENTS

1° PÂTE

1600 g	Farine Panettone – type 00 W390 P/L0.55 Molino Dallagiovanna
500 g	Sucre
400 g	Beurre
200 g	Jaune d'œuf pasteurisé
500 g	Eau
50 g	malt en poudre

2° PÂTE

400 g	Farine Panettone – type 00 W390 P/L0.55 Molino Dallagiovanna
300 g	Sucre
140 g	Miel d'acacia
60 g	Pâte vanille Bourbon
1000 g	Beurre
26 g	Sel
500 g	Jaune d'œuf pasteurisé
1000 g	Mix raisins-agrumes
600 g	Orange en cube 8x8
100 g	Pâte d'écorce d'orange
100 g	Pâte d'écorce de citron
200 g	eau (si nécessaire, pour régler la consistance)

GLAÇAGE AUX AMANDES

1000 g	Pâte d'amande en poudre
100 g	Sucre
400 g	Sucre glace
200 g	Glucose atomisé
100 g	Farine de riz
100 g	Amidon de maïs
500 g	Blanc d'œuf
Q.b	Eau (pour régler la texture)

PROCÉDÉ

Mettre dans la cuve du pétrin: la farine, le malt, le beurre, le levain naturel tout point, ½ sucre et l'eau. Pétrir en deuxième vitesse pour malaxer la pâte et permettre au réseau de gluten de se développer. Ajouter le reste du sucre et les jaunes.
Laisser pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène (20-25 minutes).
Sortir la pâte du pétrin et la mettre dans un récipient à pousser en chambre chaude à 26-28°C pour 12 heures, son volume doit tripler. Le matin suivant mettre la pâte dans le pétrin et entamer la préparation de la deuxième pâte.

Mettre dans le pétrin la première pâte, ajouter la farine (si besoin il est possible d'ajouter 2g de levure boulanger pour kg de farine) pétrir pour 10 minutes.
Ajouter le sucre en deux fois et le miel mélangé avec la vanille. Ajouter 1/3 de jaune d'œuf, pétrir pour obtenir une bonne élasticité. Ajouter tout le beurre mélangé précédemment avec la pâte d'orange et le zeste de citron et 1/3 de jaunes. Si nécessaire ajouter l'eau pour régler la consistance de la pâte. Pétrir pour atteindre une bonne élasticité.
Ajouter le sel et le restant 1/3 de jaunes, laisser absorber. Il faut que les mailles du réseau de gluten aient le temps de se former. Ajouter les fruits confits mélangés ensemble au préalable et pétrir pour 3-5 minutes. Mettre la pâte dans un récipient dans la chambre chaude à 28°C pour 30 minutes. Peser, bouler et placer la pâte sur une planche en bois pour 15 minutes (laisser former une fine couche).
Bouler et placer la pâte dans les moules. Laisser développer dans la chambre de pousse à 26- 28°C environ. La pâte doit lever jusqu'à remplir environ les trois quarts du moule.
Une fois la pâte levée, glacer le Panettone. L'apprêt peut durer de 5 à 7 heures selon le climat et la force de la pâte. La cuisson pour un Panettone de 750 g est d'environ 40-42 minutes à la température de 165°C et, en tout cas, le produit est cuit quand le cœur atteint les 95-97°C.

Dans un batteur avec un fouet mélanger ensemble: pâte d'amande, sucre, sucre glace, glucose, farine, amidon. Ajouter le blanc d'œuf et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.. Avant utilisation, mélanger dans un cutter et régler la consistance avec de l'eau.





KIT PANETTONE

LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



ÉCORCE D'ORANGE EN CUBES 8X8
CODE PRODUIT 02218



CÉDRAT EN CUBES 8X8
CODE PRODUIT 02214



**FARINE PANETTONE TYPE 00 / W390
MOLINO DALLAGIOVANNA**
CODE PRODUIT M0398

INGRÉDIENTS (Pour 50 pcs)	
PREMIER PÉTRISSAGE	
4500 g	Lievitati
3000 g	Eau
1500 g	Beurre
1125 g	Farine Panettone – type 00 W390 P/L0.55 Molino Dallagiovanna
1000 g.	Enervis
750 g	Jaunes d'oeufs
7,5 g	Levure de boulanger
SECOND PÉTRISSAGE	
11,8 Kg	Poids Pâte Du 1er Pétrissage
3000 g	Écorces D'orange Cubes 8x8
3000 g	Cédrat Cubes 8x8
3000 g	Lievitati
1313 g	Beurre
1125 g	Sucre
1125 g	Jaunes
375 g	Eau

PROCÉDÉ

FAÇON DE FAIRE LE 1ER PÉTRISSAGE:

Dans la cuve de pétrissage, déposer Lievitati, la farine, enervis, la levure de boulanger (dose en grammes) et les jaunes avec l'eau en respectant la température de base. Fraser en 1ère vitesse pour lier les ingrédients, le temps nécessaire suivant le type de pétrin ou batteur. Utiliser et pétrir en 2ème vitesse afin de décoller la pâte des parois si nécessaire, ajouter le beurre pommade pour lisser la pâte et arrêter le pétrissage.

Rappel: la pâte doit avoir une température de 25°/26°C en fin de pétrissage. Vider la pâte dans 1 ou 2 bacs plastiques huilés d'une contenance pouvant accepter 4 fois son volume initial. Prélever sur la quantité une boule de pâte de 250 gr et la déposer dans le verre doseur (1 litre) huilé, réservé à cet usage, puis mettre le couvercle (celui-ci vous servira de témoin de pousse). Couvrir chaque bac de pâte d'une feuille de plastique ou polyéthylène afin d'éviter le croûtage.

1ÈRE POUSSE:

Déposer les bacs avec le témoin dans une chambre de fermentation à 25°/27°C avec 75% d'humidité, si le levain est couvert il n'est pas utile d'avoir de l'humidité dans la chambre de pousse. Laisser pousser pendant 11h00 minimum et 18h00 maximum. La pâte doit quadrupler de volume (se repérer avec le témoin, la pâte doit arriver à hauteur du couvercle).

FAÇON DE FAIRE 2ÈME PÉTRISSAGE ET POINTAGE:

Dans la bassine de pétrissage déposer le 1er pétrissage (la pâte doit être à 25°/26°C idéalement minimum 24° - maximum 30°C). Ajouter les jaunes en frasant en 1ère vitesse puis le lievitati, l'eau et le sucre. Pétrir en seconde vitesse afin de décoller la pâte, ajouter le beurre pour la lisser, puis au dernier moment ajouter tous les fruits confits tempérés.

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION DU GLAÇAGE ET CUISSON

1000 g POUDRE DE GLAÇAGE (GLASSA)
450 g Eau

PROCÉDÉ

Vider la pâte dans les deux bacs initiaux puis laisser pointer en chambre de fermentation à 25°/28°C couvert ou avec l'humidité relative à 75% pendant 30 à 40 minutes. Vider la pâte sur un tour légèrement huilé puis diviser les pâtons au poids désiré (environ 480g pour un panettone fini de 500g), bouler sans ajouter de farine, laisser reposer 5 à 10 minutes sur le tour et bouler une seconde fois en serrant et déposer dans le moule approprié. On huilera légèrement la table de travail afin que la pâte ne colle pas.

Mélanger les deux ingrédients ensemble puis passer sur chaque panettone une fine couche de glaçage à l'aide d'une palette, parsemer de quelques amandes brutes et de sucre grains, puis saupoudrer de glace. Enfourner à 175°/180°C (four ventilé) ou 180°/195°C (four à sol, plus de chaleur en bas, oura fermé puis ouvert à la fin). À la sortie du four embrocher les panettone et les retourner dans une échelle pour les faire refroidir. Procédé nécessaire pour les panettone de plus de 500 g. À partir de 500g pour avoir des panettone plus hauts nous vous recommandons de les embrocher. Impératif pour les panettone de 750g.

Stockage:

Laisser refroidir les panettone à température ambiante entre 15° et 20°C. Le lendemain, déposer les panettone en sac plastique réservé à cet effet et obstruer pour qu'il n'y ait pas d'air qui passe (pour éviter le dessèchement du produit).

Temps De Conservation: Suivant la taille du Panettone de 2 à 4 mois à température ambiante.

Suggestion: Pour une dégustation optimale, passer le panettone légèrement au four (le moule se détachera d'autant mieux).



NOTES

NOTES





Azienda Agrimontana S.p.A.
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia
T: +39 0171 261157
F: +39 0171 261670
agrimontana@agrimontana.it
www.agrimontana.it

Distributeur France
Agrimontana International - Agriland S.A.M
27 Boulevard d'Italie, Le Margaret. 98000 Monaco
Tél. +377.93.30.61.73
contact@agrimontana-international.mc
www.agrimontana.fr

Suivez-nous sur:   